お手入れ

使うたびに洗うもの（しゃもじ）（内がま）（ふた加熱板）（蒸気口キャップ）

⚠注意
必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。（やけどの原因）

●**ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）**

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

フック部

米粒などがつまってフックが「パチン」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。



温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

本体・ふた

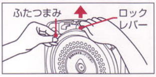
固くしぼったふきんでふく。
アルカリ性の洗剤は使わない。（変色の原因）

ふた加熱板

ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

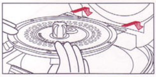
●安全弁は綿棒などで2～3度押して動くことを確認してください。
●負圧弁に異物があったりめくれのないことを確認してください。
●安全弁や調圧弁にごはんが詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。
●パッキンは外れないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

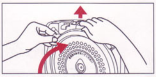
■ふた加熱板のはずしかた



●片手でふたつまみを持ち、ロックレバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引きます。

■ふた加熱板の取り付けかた





①ふたパッキンが手前側にくるように取り付ける。
②両側のツメをフタのミゾに差し込む。
③ロックレバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し、ロックレバーを下げます。

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

⚠注意
・**ふた加熱板は分解しないでください。** ・**食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。** （故障の原因）

内がま

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。
外側は、洗って水気をふき取り、水あか等が付着した場合は中性洗剤を使い、ナイロンたわしで洗う。

お願い

・**変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。**
・**フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。**
（付属のしゃもじを使う）（スプーンや茶わんなどを入れて洗わない）（酢は使わない）（内側は、みがき粉やたわしで洗わない）
・**フッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。**

使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。フッ素被膜は、人体に害はありません。

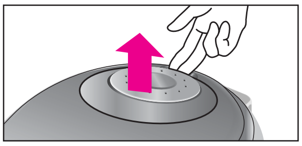


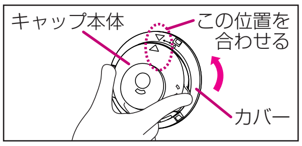
蒸気口キャップ

本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■蒸気口キャップのはずしかた

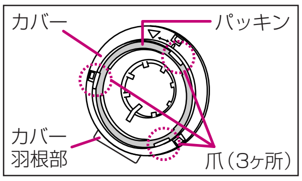
①本体から取りはずします。
②図のようにもち、キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせるとはずれる。

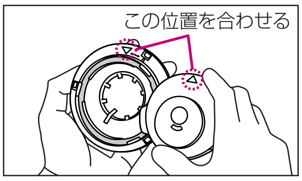




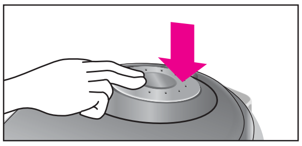
■蒸気口キャップの取りつけかた

①パッキンをカバーの溝に入れる。
②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの ▮ マークの位置まで回して取りつける。



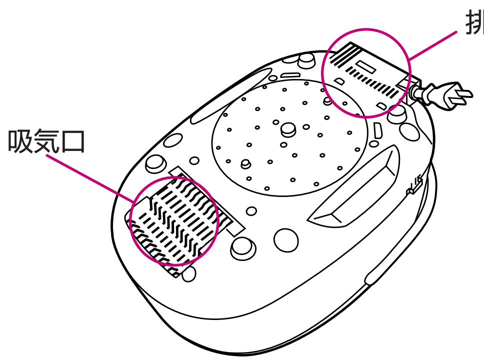


③カバー羽根部が後ろになるようにしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。



吸気口・排気口

吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



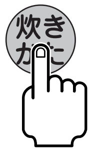
においが取れにくい場合

●炊き込みごはん・雑炊・バラエティー調理や保温の後のにおいが気になるときには、以下の方法でお手入れしてください。

1 内がまに水を入れる

●水の量は、**1.0Lタイプ**では「白米（無洗米）」の**水位目盛2**まで、**1.8Lタイプ**では「白米（無洗米）」の**水位目盛4**まで。
※水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。

2 炊きかた を押して 白米 しゃっきりを選択する



3 炊飯再加熱 を押す



4 約60分程度経ったら 切 を押す

●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

●上記でもにおいが気になるときは
①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯をすて、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
※プラスチック部が変形しますので、絶対に空炊きしないでください。

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

- お米は、必ず白米・無洗米の種類にあった付属の計量カップではかってください。
- 計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があり、使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

- お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
- 研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊き上がったらほぐす

- 底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
- 炊き上がった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

少量のごはんは

- ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。(乾燥やべちゃつきを防ぎます。)

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

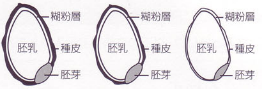
- 12時間以上の標準の保温、24時間以上のおさえめ保温。
- 冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 白米以外（炊き込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆ、雑炊など）の保温。
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メモ

- 白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。
- 保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

お米の知識

分づき米とは



3分づき米　5分づき米　7分づき米

- 分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。
- 3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水位目盛で、健康メニューの「玄米」で炊いてください。

発芽玄米とは

- 発芽玄米とは、玄米を水につけてわずかに発芽させたもので、ビタミン・ミネラル・食物繊維が白米より多く含まれています。
- 発芽玄米を炊く場合は、発芽玄米1に対して、白米2の割合で混ぜ合わせ、「白米（無洗米）ふつう」の水位目盛（例：発芽玄米1カップ・白米2カップの時は、3カップの水位目盛に合わせる。）で水加減し、健康メニューの「発芽玄米」を選んで炊いてください。また発芽玄米の種類によっては、炊き上がりがかためになったり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。

水加減

- お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。

お米の種類	水　加　減
新　米	白米（無洗米）硬の水位目盛
軟質米	白米（無洗米）ふつうの水位目盛
硬質米	白米（無洗米）軟の水位目盛
胚芽米	
古　米	
長粒種（輸入米）	
無洗米	白米（無洗米）ふつうの水位目盛

無洗米とは

- 「無洗米」とは、洗わず（研がず）に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
- 「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊き上がりに差がでる場合がありますので、水加減やお米の量はお好みで調整してください。
- 地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

なぜおこげができるの？

炊き上がったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。

こんなときは 修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		米の量・水加減・メニューをまちがえた	十分に洗米しなかった	内がまの底が変形していたり、温度センサーに異物がついている	内がまの縁・ふたパッキン・調圧弁・安全弁にごはん粒などがついている	内がま・ふた内側をきれいにお手入れしなかった	蒸気口キャップをつけ忘れた	炊きかた・健康メニューをまちがえた	炊飯中にふたを開けた	停電があった	延長コードの使用、たこ足配線をした	ごはんをよくほぐさなかった	冷えたごはん／白米以外のごはん／24時間以上（標準は12時間以上）を保温した	途中でプラグを抜いたり「切」ボタンを押した	おさえめ保温を選んでいる
	参照ページ	11·12	11	20	20	20	21	12～15	—	—	—	13·15	13·15·19	—	19
炊き上がったごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●	●			
	しんが残る（生煮えになる）	●	●	●	●			●	●	●	●			●	
	やわらかすぎる	●		●				●	●	●	●	●			
	におう		●			●									
ひどくこげる			●	●							●				
ふきこぼれる		●	●	●	●	●	●	●						●	
蒸気口以外から蒸気がもれる					●										
保温中のごはんが	におう		●			●				●		●	●	●	
	黄変する	●	●	●	●		●					●	●		
	かたくなる	●			●		●					●	●	●	
保温温度が低い														●	●
多量につゆがつく										●		●		●	●

ボタン操作できない	•保温ランプが点灯していませんか？→切ボタンを押してください。
使用中に音がする	•「ブーン」と音がするのは、内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っているからです。 •炊飯、浸し、保温時は、「カチッ」または「ジー」と音がすることがありますが、IH 加熱の音で異常ではありません。 •炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。 •炊飯中は、「カチッ」と音がすることがありますが、圧力調整装置が動作する音で異常ではありません。
予約時刻に炊けない	•現在時刻が合っているか確認してください。→10·16ページ参照
炊飯開始すると□の表示がまわる	•炊飯残時間を表示するまでの間、表示がまわります。
炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まったりして、時間どおりに炊けない	•おいしく炊き上げるために、途中で残時間が変わることがあります。
炊飯残時間表示が出ない	•本体が温かいときは、残時間表示が出ないことがあります。健康メニューは残時間がでません。
炊飯するとき、においがする	•お求め後、最初に炊飯するときはにおいがする場合があります。ご使用とともになくなりますが気になる場合は21ページを参照してください。
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	•圧力式のため密閉度が高く、重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。 •内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついていませんか？ •ふた加熱板は正しく取り付けられていますか？→20ページ参照
本体とふたのすきまが大きい	•炊飯中は圧力により、すきまが広がりますが異常ではありません。
-:--または H0 表示になる	•H0 表示のときは切ボタンを押すと -:-- になります。 現在時刻を合わせなおしてください。→10ページ参照
表示部の表示が消える	•プラグを抜いて入れる毎に -:-- または H0 表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。プラグを差し込むと、炊飯·保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約ができません。早めにお求めになった販売店に電池交換をご依頼ください。
表示部に C1、C2 を表示した	•延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
表示部に H1～H8 を表示した	•切ボタンを押しても表示が時刻表示に戻らないとき、及び度々 H1～H8 表示になるときは、お買い上げになった販売店にご相談ください。
プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がでる。	•インバーター回路に充電するためで故障ではありません。

■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

■交換・追加購入

2005年7月現在

型　名	部品番号	希望小売価格	型　名	部品番号	希望小売価格
RZ-EG10J	内がま：RZ-ED10J-001	7,350円（税抜 7,000円）	RZ-EG10J	ふた加熱板:RZ-EG10J-001	2,100円（税抜 2,000円）
RZ-EG18J	内がま：RZ-ED18J-001	8,400円（税抜 8,000円）	RZ-EG18J	ふた加熱板:RZ-EG18J-001	2,310円（税抜 2,200円）

使用中、停電になったとき

炊飯中
再通電後、炊飯を続けます。

保温中
再通電後、保温を続けます。
（ごはんの温度によっては、保温をやめます。）

予約（浸し）中
再通電後、予約（浸し）を続けます。

料理集

INDEX



●この料理集で使用しているカップは
お米（白米）　……1カップ　0.18L（約1合）
お米（無洗米）……1カップ　0.17L（約1合）
その他の材料　……1カップ　0.2L

●この料理集で使用している単位は
1kcal（キロカロリー）＝4.2kJ（キロジュール）
1mL（ミリリットル）＝1cc（シーシー）

●この料理集に使用しているスプーンは

	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

野菜ピラフ



健康メニュー ▶ 炊き込み

でき上がり目安 約52分

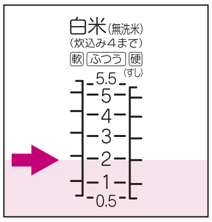
材料（4人分）

米（うるち米）……カップ2
Ⓐ
- 小玉ねぎ（半分に切る）……4個
- じゃがいも（1cm角切り）……中1個
- にんじん（7mm角切り）……中1/2本
- グリーンアスパラガス（1cmの長さに切る）……3本
- カリフラワー（小房に分ける）……100g
- ホールコーン（缶詰・水気をきる）……1/2カップ
- グリンピース缶（缶詰・水気をきる）……2/3カップ

サラダ油……大さじ2
チキンスープ……200mL
塩・こしょう……少々

●作りかた

①米は研いでから、ざるにあげて水気をきっておきます。
②フライパンでサラダ油大さじ1を熱し、Ⓐをさっと炒め、軽く塩、こしょうをし、器にあけておきます。
③フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めます。



④炒めた米にチキンスープを加え「白米 硬 」の水位目盛2に水加減し、塩、こしょうをしてからよく混ぜます。
⑤②を上にのせ、健康メニューの炊き込みを選び、炊飯ボタンを押します。
⑥炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

さつまいもと黒ごまのごはん

健康メニュー ▶ 炊き込み

でき上がり目安 約48分

材料（4人分）

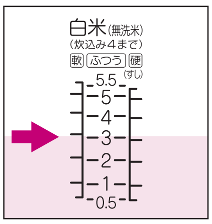
米（うるち米）……カップ3
さつまいも（さいの目切り）……200g
Ⓐ
- 黒すりごま……大さじ4
- しょうゆ……大さじ2
- だし汁……200mL

塩……小さじ1/2弱



●作りかた

①米は研いでから、ざるにあげて水気をきり、Ⓐに30分ほどつけます。
②さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。



③①に水を加え、「白米」の水位目盛3に水加減し、かき混ぜ、さつまいもをのせます。
④健康メニューの 炊き込み を選び、炊飯 ボタンを押します。
⑤炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

炊き込みのポイント！

★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。（汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。）
★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。
（市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。）
★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
具の量はお米の重量の30～50％が適当です。（お米1カップ分につき具の量は45～75g）
★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

赤飯



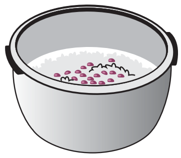
健康メニュー ▶ 炊き込み

でき上がり目安 約50分

材料（4人分）

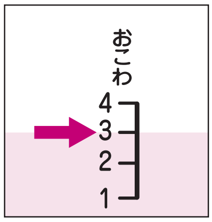
米（うるち米）	カップ½
もち米	カップ2½
ささげ	50g
塩	小さじ½

ささげは、弱火で20～30分硬めにゆでてください。
水加減したあとはすぐ炊いてください。
時間がたつとささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。



●作りかた

①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をきります。
②ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷まします。
③①に、ゆで汁と水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、塩を入れてかき混ぜます。
④②のささげをのせ、健康メニューの 炊き込み を選び、炊飯 ボタンを押します。
⑤炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



山菜おこわ

健康メニュー ▶ 炊き込み

でき上がり目安 約50分

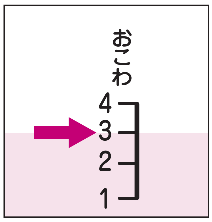
材料（4人分）

米（うるち米）	カップ1
もち米	カップ2
山菜ミックス（水煮）	200g
油揚げ	1枚
Ⓐ 酒	大さじ2
Ⓐ しょうゆ	大さじ1
Ⓐ 塩	小さじ½
Ⓐ 砂糖	大さじ1
白ごま	少々



●作りかた

①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をきります。
②油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
③①にⒶを入れて軽くかき混ぜ、水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減します。
④②をのせて、健康メニューの 炊き込み を選び、炊飯 ボタンを押します。
⑤炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。



麦とろごはん



1人分➔約440kcal

健康メニュー▶ 炊き込み

でき上がり目安 約55分

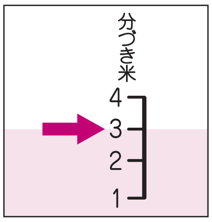
材料（4人分）

米（うるち米）	カップ2
押麦	カップ1
山芋	250 g
Ⓐ だし汁	カップ½
Ⓐ しょうゆ	大さじ1
Ⓐ みりん	小さじ1
青のり粉	少々

トッピングは、オクラのしょうゆあえや、ねぎとわさび、たらこ、高菜炒めなどお好みのものを。

●作りかた

①米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
②「分づき米」の水位目盛3に水加減します。
③健康メニューの 炊き込み を選び 炊飯 ボタンを押します。
④Ⓐを合わせます。



⑤山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Ⓐを少しづつ加えてのばします。（Ⓐの量はお好みで加減してください。）
⑥器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。

※麦の量は、お好みに応じてカップ½〜1の間で調節してください。

ひじき入り玄米ごはん

健康メニュー▶ 玄米

でき上がり目安 約70分

材料（4人分）

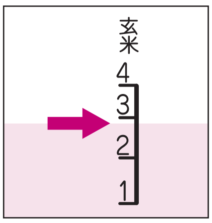
玄米	カップ3
Ⓐ 油揚げ	2枚
Ⓐ もどしたひじき	80g
Ⓐ にんじん（せん切り）	60g
Ⓑ 酒	大さじ2
Ⓑ しょうゆ	大さじ1½
Ⓑ 塩	小さじ1
白いりごま	少々



1人分➔約460kcal

●作りかた

①油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
②玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからⒷを入れて軽くかき混ぜ、「玄米」の水位目盛3よりやや少なめに水加減します。



③Ⓐをのせ、健康メニューの 玄米 を選び、 炊飯 ボタンを押します。
④炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白いりごまをふります。

すしめし



1人分➔約420kcal

合わせ酢は、好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは、甘さを抑えた〔合わせ酢A〕を、ちらしずし・いなりずしは甘めの〔合わせ酢B〕をおすすめします。合わせ酢は、お好みによりA・Bのどちらかを準備してください。

炊きかた▶ **白米しゃっきり**

でき上がり目安 約45分

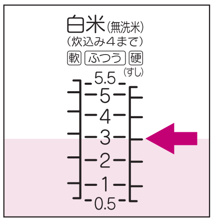
材料（4人分）

米（うるち米）……カップ3
昆布……15cm
〔合わせ酢A〕
酢……大さじ5
砂糖……大さじ1
塩……小さじ1弱
〔合わせ酢B〕
酢……大さじ5
砂糖……大さじ2
塩……小さじ1弱

●作りかた

①**下ごしらえ**
昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4〜5か所入れておきます。

②**水加減**
米を研いでから、「白米[硬]（すし）」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。



③**炊きかた**
炊きかた「白米しゃっきり」を選び、[炊飯]ボタンを押します。

④**酢をかける**
炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移します。お好みに合わせ、合わせ酢Aまたは合わせ酢Bを全体にかけて切るように混ぜます。

⑤**冷ます**
混ぜて1分ほどしたら、うちわであおぎ、人肌程度に冷まし、ぬれぶきんをかけておきます。

五目ちらし

炊きかた▶ **白米しゃっきり**

でき上がり目安 約45分

材料（4人分）

干ししいたけ……8枚
にんじん……30g
干ぴょう……30g
Ⓐ だし汁……カップ2
Ⓐ 砂糖……大さじ6
Ⓐ しょうゆ……大さじ4
Ⓐ みりん……大さじ3
Ⓐ 塩……少々
れんこん……80g
だし汁……大さじ2
Ⓑ 酢……大さじ2
Ⓑ 砂糖……大さじ1
Ⓑ 塩……少々
えび……10尾
きんし玉子……1個分
木の芽……10枚
ごま……大さじ2
桜でんぶ……少々
紅しょうが……少々

※他に「すしめし」の材料が必要です。



1人分➔約610kcal

●作りかた

①すしごはんは「すしめし」で作ります。
酢は〔合わせ酢B〕にします。
②水でもどして石づきを取った干ししいたけ、にんじんはせん切りにします。干ぴょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
③②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
④れんこんは薄切りにして酢水につけてアクを抜き、軽く熱湯に通してⒷにつけておきます。
⑤えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでます。
⑥①に②とごまを混ぜ合わせ、器に盛って④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽を散らします。

玄米あずきがゆ



ビタミンB1・ビタミンE・食物繊維などを多く含む玄米を、食べやすいおかゆでどうぞ!
あずきの量とゆで具合はお好みで調整してください。

健康メニュー ▶ 玄米がゆ

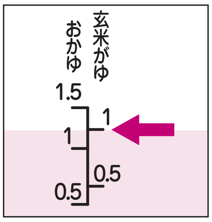
でき上がり目安 約90分

材料（4人分）

玄米 ………… カップ1
あずき ………… 30g

●作りかた

①あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
②玄米は軽く洗い、①のゆで汁と水を加え「玄米がゆ」の水位目盛1に水加減します。
③ゆであずきをのせ健康メニューの 玄米がゆ を選び、炊飯 ボタンを押します。
④炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



おかゆのポイント!

★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

鶏がゆ



1人分➔約400kcal

健康メニュー▶ おかゆ

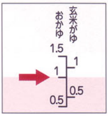
でき上がり目安 約70分

材料（4人分）

米（うるち米）……カップ1
鶏むね肉（皮なし）……50g
固形スープの素……1個
Ⓐ｛長ねぎの葉……少々
　 しょうがの皮……少々
Ⓑ｛酒……大さじ1
　 しょうゆ……小さじ1
塩……小さじ$\frac{1}{2}$
長ねぎ（白髪ねぎ）……少々
白ごま……少々

●作りかた

①なべに鶏肉をいれ、水3カップとⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。



②米を研いでから、①のゆで汁を加え「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、塩とスープの素を加えて軽く混ぜます。
③健康メニューの[おかゆ]を選び、[炊飯]ボタンを押します。
④炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛って、白髪ねぎ、白ごまをのせます。

青菜がゆ

健康メニュー▶ おかゆ

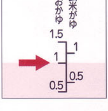
でき上がり目安 約70分

材料（4人分）

米（うるち米）……カップ1
大根の葉またはお好みの青菜……20g
塩……少々

●作りかた

①米は研いでから、「おかゆ」の水位目盛1に水加減します。
②健康メニューの[おかゆ]を選び、[炊飯]ボタンを押します。
③大根の葉または青菜はさっとゆで水気をきって、みじん切りにしておきます。
④炊き上がったら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。





1人分➔約130kcal

トマトとツナのリゾット風雑炊

1人分➡約300kcal



具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節してください。
市販のレトルトパック等を利用すると、簡単においしくできます。

健康メニュー▶ 雑炊

でき上がり目安 約12分

材料（4人分）

	保温中のごはんまたは冷やごはん	300g
	トマトの水煮（缶詰）	小1缶（200g）
	ツナ（缶詰・ノンオイル）	小1缶（165g）
Ⓐ	玉ねぎ（みじん切り）	小1/2個
Ⓐ	マッシュルーム（スライス）	6〜8個
Ⓐ	バター	20g
	スープ（固形スープ1個をとく）	500mL程度
	塩・こしょう	各少々
	パセリ（みじん切り）	少々

●作りかた

①トマトの水煮は、汁を別の容器に取り、トマトを1cm角に切って汁と合わせておきます。ツナは汁気を切ってほぐしておきます。
②保温中の場合 切 ボタンを押して保温を切り、残りごはんに①で用意したトマトの水煮とスープを入れて塩、こしょうをし、軽く混ぜます。
③ Ⓐとツナをのせ、健康メニュー の 雑炊 を選び 炊飯 ボタンを押します。
④できあがったら、器に盛り、パセリを散らします。

たまご雑炊

健康メニュー▶ 雑炊

でき上がり目安 約6分

材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん	300g
だし汁（水＋粉末だし1袋）	400〜450mL
とき卵	1個

●作りかた

①保温中の場合 切 ボタンを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、ごはんをほぐしておきます。
②健康メニューの 雑炊 を選び 炊飯 ボタンを押します。
③できあがったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜ、器に盛ります。

1人分➡約130kcal



だし汁は［市販の雑炊のもと＋水］でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

雑炊のポイント！

★だし汁（スープ）を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

まるごとロールキャベツ中華風あんかけ


1個分 ➡ 約1200kcal

圧力煮込み

でき上がり目安 35~40分

材料（キャベツ1個分）

キャベツ……1個（約500g）
Ⓐ
- 豚ひき肉……400g
- 玉ねぎ（みじん切り）……½個（約100g）
- パン粉……½カップ（約20g）
- 牛乳……大さじ2
- 卵（ときほぐす）……1個
- 塩……小さじ¼
- こしょう、ナツメグ……各少々

水……200mL
塩、こしょう……各少々

〈中華あんの材料〉

Ⓑ
- たけのこ水煮（1cm角切り）……50g
- にんじん（1cm角切り）……50g
- さやえんどう（1cm長さに切る）……10g
- しめじ（小房にわけ2つに切る）……½パック（50g）
- 長ねぎ（たて半分を1cm幅に切る）……¼本

サラダ油……適量
Ⓒ
- 水……300mL
- 中華風だしの素……2個（10g）
- 酒……小さじ1
- 塩……小さじ¼
- こしょう……少々

片栗粉（水大さじ1で溶く）……大さじ1

●作りかた

①キャベツは1枚づつはがしてよく洗い、水を軽くきっておきます。
②Ⓐを合わせ、キャベツの葉と葉の間にはさみます。
③芯の部分が下にくるように内がまの中に②を入れ、水、塩、こしょうを入れます。
④内がまを炊飯器にセットし、ふたをしめて 圧力煮込み で35～40分加熱します。（RZ-EG18J形は約40分）
⑤フライパンにサラダ油を熱し、Ⓑの材料を炒めます。
⑥合わせておいたⒸを⑤に加えひと煮立ちさせます。
⑦水溶き片栗粉でとじます。
⑧ごま油（分量外・少々）を加え、軽く全体を混ぜます。
⑨柔らかく煮込まれたロールキャベツにあんをかけます。

筑前煮

圧力煮込み

でき上がり目安 約45分

材料（4人分）

鶏もも肉（一口大に切る）……200g
にんじん（乱切り）……100g
ごぼう（乱切り、酢水につける）……150g
れんこん（乱切り、酢水につける）……100g
干ししいたけ（戻して石づきをとる）……4枚
こんにゃく（一口大にちぎる）……1枚
Ⓐ
- だし汁……カップ1
- 酒……大さじ3
- 砂糖……大さじ4
- しょうゆ……カップ¼

サラダ油……適量


1人分 ➡ 約150kcal

●作りかた

①フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒めて取り出し野菜とこんにゃくを炒めます。
②内がまに①と合わせたⒶを加えてかき混ぜ、クッキングシートを丸型に切って十文字の切れ目を入れたものをかぶせ炊飯器にセットし、圧力煮込み で約45分加熱します。

ポトフ



圧力煮込み

でき上がり目安 約60分

材料（2～3人分）

- Ⓐ
  - 牛すね肉または鶏むね皮なし……300g
  - 玉ねぎ（1/4に切る）……1個（約200g）
  - にんじん（ひと口大の乱切り）‥1本（約100g）
  - じゃがいも（半分に切る）……大2個（約300g）
  - セロリ（筋をとって5cmに切る）…1本（約100g）
- 水……500mL
- 固形コンソメ……2個（10g）
- 塩、こしょう……各少々
- ローリエ……1枚

●作りかた

①内がまにⒶと固形コンソメ、ローリエを入れ、水を加えて炊飯器にセットしふたをしめ、［圧力煮込み］で約60分加熱します。
②やわらかく煮えたら、塩こしょうで味をととのえます。
※加熱が足りないときは追加加熱してください。

豚の角煮

圧力煮込み

でき上がり目安 約120分



材料（4人分）

- 豚バラ肉（かたまりを8つに切る）……500g
- しょうが（薄切り）……2かけ（30g）
- 大根（厚めの半月切り）……1/4本（200g）
- Ⓐ
  - 水……カップ1 1/2
  - 酒……カップ1/2
  - しょうゆ……カップ1/2
  - 砂糖……大さじ5 1/2
  - みりん……大さじ1
- Ⓑ
  - 水……カップ5
  - 酒……大さじ3
- 長ねぎ（白髪ねぎ）……10g
- ねりがらし……少々

●作りかた

①内がまに豚バラ肉としょうが1かけと、Ⓑを加え、クッキングシートを丸型に切って十文字の切れ目を入れたものをかぶせ［圧力煮込み］で約60分加熱します。
②ゆで汁としょうがを捨て豚バラ肉の表面についたあくや汚れを水で洗い流します。
③内がまに②の豚バラ肉、しょうが1かけ、大根、Ⓐを加え、クッキングシートを丸型に切って十文字の切れ目を入れたものをかぶせます。
④炊飯器にセットし、ふたをしめて［圧力煮込み］で約60分加熱します。
⑤皿にとって、お好みで白髪ねぎとねりからしを添えます。

いかめし


1ぱい分 ➔ 約350kcal

圧力煮込み　でき上がり目安 約40分

材料（2はい分）

	もち米	½カップ
	イカ（約150gのもの）	2はい
	しょうゆ	小さじ1
	グリーンピース	5g
Ⓐ	水	カップ1½
Ⓐ	酒	大さじ1
Ⓐ	しょうゆ	大さじ1
Ⓐ	砂糖	大さじ1
Ⓐ	みりん	大さじ1
Ⓐ	しょうが	3枚

●作りかた

①もち米は洗って1時間以上水につけておきます。

②イカは足を抜いて内臓を切りとり、きれいに洗います。足は細かく刻み、水気をきった①と合わせしょうゆをまぶします。

③②をイカの胴につめ、口を楊枝で閉じ、Ⓐとともに内がまに入れます。

④炊飯器にセットし、ふたを閉めて［圧力煮込み］で約40分加熱します。スイッチが切れたらふたを開けてイカを裏返し、煮汁をイカ飯全体に含ませます。

⑤取り出してお好みの厚さに切ります。

肉じゃが

圧力煮込み　でき上がり目安 約30分

材料（4人分）

	豚バラ薄切り（3cm 幅に切る）	150g
	じゃがいも（ひと口大）	300g
	玉ねぎ（くし形切り）	中2個（約250g）
	にんじん（小さ目の乱切り）	小1本（約75g）
	干し椎茸（4等分）	4枚
Ⓐ	椎茸もどし汁	150mL
Ⓐ	めんつゆ	大さじ6
Ⓐ	酒	大さじ2
Ⓐ	砂糖	大さじ2
	しょうゆ	大さじ1
	絹さや（ゆでたもの）	適量


1人分 ➔ 約250kcal

●作りかた

①内がまに材料とⒶを入れ全体を軽く混ぜ、クッキングシートを丸型に切って十文字の切れ目を入れたものをかぶせます。

②①を炊飯器にセットしふたを閉め、［圧力煮込み］で約30分加熱します。（RZ-EG18J形は30〜40分）

③ふたを開けてしょうゆをふりかけ、全体を軽く混ぜます。

④絹さやを飾ります。

温泉卵



温泉卵

でき上がり目安 約35分

材料（4個分）

卵（冷蔵室から出したてのもの）…………………… 4個
めんつゆ（市販品）、わさび …………………… 各適量

●作りかた

①RZ-EG10J形は内がまの水位目盛2まで、RZ-EG18J形は水位目盛4まで水を入れます。
②①に卵を入れ、温泉卵 で時間は30～35分加熱します。（RZ-EG18J形は4個で35～40分加熱します。）
※RZ-EG18J形は最大量10個までできますが加熱時間を50～55分にしてください。
③スイッチが切れたら、卵を取り出し、殻を割って器に盛り、お好みでめんつゆなどをかけます。

ひとくちメモ

やわらかめは30分、かためは35分とお好みで時間を調節してください。

加熱時間の目安

型名	卵	時間
RZ-EG10J形	1～10個	30～35分
RZ-EG18J形	4個	35～40分
	10個	50～55分

マーブルケーキ



1/8切れ分 ➔ 約410kcal

ケーキ

できあがり目安 約45分

材料

バター	150g
小麦粉（薄力粉）	150g
砂糖	140g
卵（ときほぐす）	3個
ラム酒	大さじ1/2
アーモンドパウダー	45g
牛乳	大さじ2強
チョコレート	120g

●作りかた

①バターをかき混ぜてクリーム状に柔らかくし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
②卵を少量ずつ数回に分けて加え入れ、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳も加え、ムラのないように十分混ぜます。
③よくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
④チョコレートを溶かします。
⑤生地の 1/3 量をとってチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
⑥⑤を③に入れ大きく2〜3回混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
⑦内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜き、炊飯器にセットします。
⑧ふたを閉め、［ケーキ］で約45分加熱し、スイッチが切れたらふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。

ヨーグルトチーズケーキ

ケーキ

できあがり目安 約45分

材料

<RZ-EG10J形>

クリームチーズ	250g
砂糖	80g（60gと20gに分けておく）
卵（卵黄と卵白に分けておく）	3個
プレーンヨーグルト	1カップ（200mL）
小麦粉（薄力粉）	40g
とかしバター	20g
レモン	大さじ1

<RZ-EG18J形>

クリームチーズ	380g
砂糖	120g（90gと30gに分けておく）
卵（卵黄と卵白に分けておく）	5個
プレーンヨーグルト	1 1/2カップ（300mL）
小麦粉（薄力粉）	60g
とかしバター	30g
レモン汁	大さじ1 1/2



1/8切れ分 ➔ RZ-EG10J形：約230kcal
RZ-EG18J形：約350kcal

スフレタイプのケーキなので、必ず冷えて形状が安定してから取り出すようにしてください。

●作りかた

①ボウルに卵白を入れて、軽く泡立てて、砂糖（20〜30g）を加え、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
②柔らかくしたクリームチーズに砂糖（60〜90g）を加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
③②に、ふるった小麦粉と、とかしバターを加えむらなく混ぜます。
④③の中に①を合わせ、卵白の泡が残らないように混ぜます。
⑤内がまに生地を流し入れ、内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜き、炊飯器にセットします。
⑥ふたをしめ、［ケーキ］で約45分加熱します。
スイッチが切れたらふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
あら熱がとれたら内がまから出して冷蔵室に入れ十分に冷やします。
※砂糖はお好みで量を変えてください。

ヘルシーおからケーキ



1/8切れ分 ➡ RZ-EG10J形:約220kcal
RZ-EG18J形:約340kcal

ケーキ

でき上がり目安 約45分

材料

<RZ-EG10J形>

おから	150g
コーンスターチ	大さじ2
バター(やわらかくしておく)	100g
黒砂糖(粉末のもの)	50g
はちみつ	大さじ1½
牛乳	大さじ2
黒豆(市販の煮豆)	150g
卵(ときほぐす)	3個

<RZ-EG18J形>

おから	220g
コーンスターチ	大さじ3
バター(やわらかくしておく)	150g
黒砂糖(粉末のもの)	90g
はちみつ	大さじ3
牛乳	大さじ3
黒豆(市販の煮豆)	230g
卵(ときほぐす)	4½個

●作りかた

①おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
②あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
③ボウルにバターを入れ、砂糖加えハンドミキサーで白くなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
④③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加えます。
⑤生地が均一に混ざりあったら、おから、黒豆を加えしっかり合わせます。
⑥内がまに生地を流し入れ、内がまの底をトントンと軽くたたいて生地の空気を抜き、炊飯器にセットします。
⑦ふたをしめ、[ケーキ]で約45分加熱します。スイッチが切れたら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
⑧焼き上がったら取り出して冷まします。

スポンジケーキ(デコレーションケーキ)

ケーキ

でき上がり目安 約45分

材料

<RZ-EG10J形>

小麦粉(薄力粉)	120g
砂糖	120g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個
バニラエッセンス	少々
Ⓐ 牛乳(室温にもどす)	大さじ1
Ⓐ バター	20g
ホイップクリーム	適量
くだもの	適量

<RZ-EG18J形>

小麦粉(薄力粉)	180g
砂糖	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	6個
バニラエッセンス	少々
Ⓐ 牛乳(室温にもどす)	大さじ1½
Ⓐ バター	30g
ホイップクリーム	適量
くだもの	適量



1/8切れ分 ➡ RZ-EG10J形:約190kcal
RZ-EG18J形:約260kcal

●作りかた

①Ⓐを温めておきます。
②ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかり泡立てます。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分に泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
③小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどで練らないように、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、Ⓐを加えて手早く混ぜます。
④内がまに生地を一気に流し入れ、内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜き、炊飯器にセットします。
⑤[ケーキ]で約45分加熱し、スイッチが切れたら取り出します。
⑥十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

仕様

型名		RZ-EG10J（1.0Lタイプ）	RZ-EG18J（1.8Lタイプ）
炊飯容量		0.18L（1合）～1.0L（5.5合）	0.18L（1合）～1.8L（1升）
電源		交流100V	
定格周波数		50-60Hz 共用	
消費電力	炊飯時	1400W	1400W
	保温時（平均）	30W（おさえめ保温の場合26W）	34W（おさえめ保温の場合30W）
コードの長さ		1.0m	
大きさ	幅	25.8cm	30.1cm
	奥行	36.4cm	41.4cm
	高さ	21.9cm	23.6cm
質量（重さ）		約5.9kg	約7.6kg

※保温時（平均）の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約0.8Wです。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙）
保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から1年間、内がま内面フッ素被膜は3年間です。

■補修用性能部品の保有期間
IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は
修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または取扱説明書に記載の「ご相談窓口」（39ページ）にお問い合わせください。

■ご転居されるときは
ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理
「こんなときは」（23ページ）を調べていただき、なお異常のあるときは、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み
修理料金＝技術料＋部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は	商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL 0120−3121−68 FAX 0120−3121−87 (受付時間) 365日/9:00〜19:00	TEL 0120 −3121−11 FAX 0120 −3121−34 (受付時間)9:00〜17:30/携帯電話、PHSからもご利用できます。日曜·祝日と年末年始·夏期休暇など弊社の休日は休ませていただきます。

- お客さまが弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客さまへ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

−05A−

愛情点検



長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を! ●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- ●プラグやコードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- ●こげくさいにおいがする。
- ●炊飯中底部のファンが回っていない。
- ●その他の異常·故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検·修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型名		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名	様	
※販売店	住所		
	店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書に型名、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ)下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
   - 内がまの中で酢を使った場合。
   - 白米以外(みそ汁、カレー汁等の汁物や炊き込みごはんなど)の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の39ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の39ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
- お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105−8410　東京都港区西新橋2−15−12　電話 (03)3502−2111